

**WEST**

Generate Collection

L25: Entry 28 of 30

File: DWPI

May 16, 1986

DERWENT-ACC-NO: 1986-160597

DERWENT-WEEK: 198625

COPYRIGHT 2003 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Edible crayon comprising edible casing - and coloured edible filling, for decorating cakes, or for use by children

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

HOOGEVEEN A

HOOGI

PRIORITY-DATA: 1984NL-0003182 (October 18, 1984)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC

NL 8403182 A

May 16, 1986

007

APPLICATION-DATA:

PUB-NO

APPL-DATE

APPL-NO

DESCRIPTOR

( NL 8403182A )

October 18, 1984

1984NL-0003182

INT-CL (IPC): A23G 3/00

ABSTRACTED-PUB-NO: NL 8403182A

BASIC-ABSTRACT:

An edible crayon comprises an edible casing with at least 1 channel, filled with an edible compsn. contg. a dye, or naturally coloured; the channel opens into a point and/or slit.

Pref. material of the casing does not melt when held in the hand. The filling may contain edible crystals or small spheres. The channel may open into a point with dia. not more than 5 mm (not more than 1 mm), or into a slit with width not more than 5 mm (not more than 1 mm); esp., the length of the slit is not more than the greatest dia. of the casing. The crayon may be closed by an edible stopper.

USE/ADVANTAGE - Is for colouring other edible goods, e.g. cakes and wafers. Small children are attracted by coloured casings, and can both play with and eat the crayons.

In an example stock of rock was made in the usual way, with a hollow core made by inserting a metal rod during casting and removing this after hardening. A mixt. of mono- and di-glycerides and annatto, as used in the margarine industry, was injected into the channel. The prod. gave a yellow stripe on a cake or wafer, or on a sheet of paper.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: EDIBLE CRAYON COMPRISE EDIBLE CASING COLOUR EDIBLE FILL DECORATE CAKE CHILD

**THIS PAGE BLANK (USPTO)**

NL 8403182

MAY 1986

426/104

<p>86-160597/25 D13 HOOG/ 18.10.84  HOOGEVEEN A *NL 8403-182-A  18.10.84-NL-003182 (16.05.86) A23g-03  Edible crayon comprising edible casing - and coloured edible filling,  for decorating cakes or for use by children  C86-068999</p>	D(3-H1E)
<p>An edible crayon comprises an edible casing with at least 1 channel, filled with an edible compsn. contg. a dye, or naturally coloured; the channel opens into a point and/or slit.</p> <p><u>USE</u>  For colouring other edible goods, e.g. cakes and wafers.</p> <p><u>ADVANTAGE</u>  Small children are attracted by coloured casings, and can both play with and eat the crayons.</p> <p><u>PREFERRED</u>  The material of the casing does not melt when held in the hand. The filling may contain edible crystals or small spheres. The channel may open into a point with dia. <math>\leq</math> 5 mm. (pref. <math>\leq</math> 1 mm.), or into a slit with width <math>\leq</math> 5 mm. (pref. <math>\leq</math> 1 mm.); esp., the length of the slit is not more than the</p>	<p>greatest dia. of the casing. The crayon may be closed by an edible stopper.</p> <p><u>EXAMPLE</u>  A stick of rock was made in the usual way, with a hollow core made by inscribing a metal rod during casting and removing this after hardening. A mixt. of mono- and di-glycerides and annatto, as used in the margarine industry, was injected into the channel. The prod. gave a yellow stripe on a cake or wafer, or on a sheet of paper. (7pp510DAHdwgNo. 0/0).</p> <p>NL8403182-A</p>

© 1986 DERWENT PUBLICATIONS LTD.

128, Theobalds Road, London WC1X 8RP, England

US Office: Derwent Inc. Suite 500, 6845 Elm St. McLean, VA 22101

Unauthorised copying of this abstract not permitted.

**THIS PAGE BLANK (USPTO)**



⑫ A T rinzag legging ⑪ 8403182

Nederland

⑲ NL

- ⑤4 Eetbaar kleurstift.  
⑤1 Int.Cl.: A23G 3/00.  
⑦1 Aanvrager: Arend Hoogeveen te Purmerend.  
⑦4 Gem.: Drs. J.L. Lobatto  
Kerkeboslaan 4a  
2243 CM Wassenaar.

- ②1 Aanvraag Nr. 8403182.  
②2 Ingediend 18 oktober 1984.  
③2 --  
③3 --  
③1 --  
⑥2 --

- ④3 Ter inzage gelegd 16 mei 1986.

De aan dit blad gehechte stukken zijn een afdruk van de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en).

## Eetbaar kleurstift.

De uitvinding heeft betrekking op een eetbaar kleurstift. Meer in het bijzonder heeft de uitvinding betrekking op een eetbaar kleurstift, dat geschikt is voor het kleuren van andere eetbare voorwerpen zoals koekjes en ouwel.

5           Kleurpotloden zijn als zodanig reeds lang bekend. Ze bestaan uit een houten omhulling waarin zich een al dan niet gekleurd potloodstift bevindt. Dergelijke kleurpotloden zijn vooral geschikt voor volwassenen en wat grotere kinderen. Voor het stimuleren van aktiviteit bij kleinere kinderen zou  
10 een additionele aantrekkelijkheid van het gebruiksvoorwerp, in casu een kleurpotlood, tot positieve resultaten leiden.

Volgens de uitvinding is nu gevonden een eetbaar kleurstift, waarvan de mantel bestaat uit een eetbaar materiaal dat desgewenst smelt bij de in de mond heersende temperatuur, ongeveer  $36^{\circ}\text{C}$ . In het materiaal van de mantel be-  
15 vindt zich tenminste één uitsparing in de vorm van een kanaal, dat in de langsrichting verloopt. Indien slechts één kanaal aanwezig is ligt dat gewoonlijk zodanig dat de as daarvan samenvalt met die van de mantel. In het kanaal bevindt zich  
20 een van een kleurstof voorziene of natuurlijk gekleurde eetbare vulmassa. Deze vulmassa is bij voorkeur bij kamertemperatuur viskeus vloeibaar, kan echter ook in bepaalde gevallen bij kamertemperatuur vast zijn, vooropgesteld dat de warmteoverdracht in het kleurstift zodanig is, dat de vulmassa bij  
25 het in de hand vast houden snel viskeus vloeibaar wordt. Door de uitmondopening van een kanaal relatief klein te houden en de viscositeit van het materiaal betrekkelijk hoog, wordt voorkomen, dat het materiaal, dat in het kanaal aanwezig is, bij niet-gebruik van het eetbare kleurstift gaat uitvloeien.  
30 Bij aanraking van de uitmondopening van het kleurstift met een ander vast materiaal, zoals een koekje of ouwel, zal de vulmassa daarop worden afgezet. Desgewenst kan het kleurstift door een afneembare, eveneens eetbare, dop tegen eventueel lekken beveiligd worden.

35           Voor de mantel kan in wezen elk eetbaar materiaal dienen, dat niet smelt in de hand. Als voorbeelden daarvan kunnen genoemd worden suikerprodukten, zoals zuurstangen, marsepein, fondant, borstplaat, en ook stangen drop en harde

vetmassa's. Desgewenst kan daarvoor ook chocolademassa gebruikt worden, waarbij dan een glazuurovertrek nodig is om te voorkomen dat bij het hanteren de chocolademassa, die bij handtemperatuur week wordt, op de hand af zou geven. Het zal  
5 echter duidelijk zijn dat een dergelijk glazuurovertrek ook voor alle andere voor de mantel gebruikte materialen toegepast kan worden. De voor de mantel gebruikte materialen kunnen desgewenst ook gearomatiseerd zijn met door de wet voor levensmiddelen toegelaten aromatiseringsmiddelen. In genoemd  
10 materiaal, dat de mantel vormt, bevindt zich tenminste één in de lengterichting verlopend kanaal. Het kanaal kan tijdens de vervaardiging van de mantel daarin zijn aangebracht of na vervaardiging van een in grote lijnen stangvormig lichaam daarin zijn aangebracht. In genoemd kanaal wordt dan een van  
15 een kleurstof voorziene of natuurlijk gekleurde vulmassa gebracht. Het spreekt vanzelf, dat ook hier de betreffende kleurstoffen en de vulmassa eetbaar moeten zijn en tevens moeten voldoen aan de daarvoor geldende wettelijke voorschriften. Genoemde vulmassa kan bestaan uit elk eetbaar ma-  
20 teriaal met voldoende lage viskositeit om bij aanraking met een ander voorwerp uit het kanaal op dat voorwerp over te gaan. Als voorbeelden van dergelijke vulmassa's kunnen genoemd worden eetbare oliën en vetten met een smeltpunt beneden kamertemperatuur, of in ieder geval de temperatuur die wordt  
25 aangenomen bij vasthouden van het kleurstift in de hand; verder mono- en diglyceriden met een dergelijk smeltpunt; gelen; verdikte waterige oplossingen, zoals met carboxymethylcellulose verdikte oplossingen, verder stropen alsmede zetmeeloplossingen. Ook andere eetbare verdikkingsmiddelen, zoals  
30 bijvoorbeeld alginaten en polyvinylpyrrolidon, kunnen voor het verdikken van oplossingen gebruikt worden.

Als kleurstoffen komen alle door de wetgever voor levensmiddelen toegelaten kleurstoffen in aanmerking. Hieronder worden een aantal toegelaten kleurstoffen genoemd, maar  
35 het zal duidelijk zijn, dat de toelaatbare kleurstoffen voor verscheidene landen verschillend zijn, zodat het niet doenlijk is een volledige opsomming te geven van de toegelaten kleurstoffen in de verschillende landen. Volstaan zal worden met het noemen van een aantal belangrijke kleurstoffen die  
40 tevens de mogelijkheid bieden verschillende kleuren te ver-

krijgen. Als geschikte kleurstoffen worden met tussen haakjes de EEG-nummering de volgende met name genoemd, waarbij, voorzover de benaming betrekking heeft op een natriumzout, ook het zuur zelf of het overeenkomstige calcium, kalium of aluminiumzout gebruikt mag worden:

5 curcumine (E 100), lactoflavine of riboflavine (E 101), riboflavine-5'-fosfaat, tartrazine (E 102), chinolinegeel (E 104), die alle gele kleurstoffen zijn; oranjegeel S of zonnegeel FCF (E 110) met oranje kleur; cochenille of

10 karmijnzuur (ook als ammoniumzouten) (E 120), azorubine (E 122), amarant (E 123), die alle rode kleurstoffen zijn; chocoladebruin HT (C.I. 20.285), briljantzwart (E 151), carbo medicinalis vegetabilis (E 153), beide zwart; als carotenoïden (E 160) alfa-, beta-, gamma-caroteen alsmede bixine en nor-

15 bixine (ook aangeduid als resp. orleaan en annatto), capsanthine, lycopreen, beta-apo-8'-carotenal (C30), ethylester van beta-apo-8'-caroteenzuur (C30); xanthofyllen (E 161), zoals flavoxanthine, luteïne, kryptoxanthine, rubixanthine, violoxanthine, rhodoxanthine, cantaxanthine; bietenrood en betanine (E 162); cochenillerood A (E 124) en erytrosine (E 127), beide met rode kleur; patentblauw V (E 131) en indigotine of indigokarmijn (E 132) en briljantblauw FCF, beide met blauwe

20 kleur; chlorofyllen (E 140), koperhoudende complexen van chlorofyllen en chlorofyllinen (E 141), wolgroen BS of briljantzuurgroen BS of lissaminegroen (E 142) die alle met groene kleur zijn; karamel (E 150) met bruine kleur; anthocyanen (E 163), titaandioxide (E 171), ijzeroxiden en ijzeroxyhydraten (E 172), met welke kleurstoffen dor en door en aan de oppervlakte waren gekleurd mogen worden, alsmede uitsluitend

25 voor oppervlaktekleuring calciumcarbonaat (E 170), aluminium (E 173), zilver (E 174) en goud (E 175).

Om een bevredigend vloeien van de vulmassa bij gebruik van het kleurstift te bewerkstelligen verdient het veelal aanbeveling het van de gebruikszijde afgekeerde uiteinde van de mantel open te laten, respectievelijk, indien

35 dat afgedicht is of wordt, een zijdelings kanaal naar de omgeving aan te leggen, dat met het kanaal voor de vulmassa in verbinding staat.

Door het kleurstift volledig uit eetbare bestand-

40 delen samen te stellen biedt het de gebruiker, in casu veelal



kleine kinderen, de gelegenheid tot enerzijds spelen, en anderzijds snoepen, zodat een tweeledig doel bereikt wordt, hetgeen met geen van de tot nu toe bestaande kleurvoorwerpen, zoals kleurpotloden of kleurkrijt, mogelijk is.

5 Een additioneel voordeel van het eetbare kleurstift volgens de uitvinding is, dat het bij aantrekkelijke kleurgeving van de buitenkant van de mantel grote aantrekking op de beoogde kleine gebruikers zal hebben. Zulks kan, gezien de ervaringen met de "Signal" (geregistreerd handelsmerk) tand-  
10 pasta, tot een uitzonderlijk toename van de omzet leiden.

Desgewenst kunnen in de vulmassa kristallen of bolletjes van eetbaar materiaal opgenomen worden. Deze kunnen enerzijds bijdragen tot een bijzondere sensatie op de tong, anderzijds tot een bijzonder effect bij het kleuren, doordat  
15 het gekleurde gedeelte dan een geruwd uiterlijk zal krijgen. Als zodanig kunnen bijvoorbeeld suikerkristallen, al dan niet gekleurd, bolletjes cacaoboter of ander vet, gebruikt worden. Het derdient de voorkeur dat de kristallen of bolletjes een soortelijk gewicht hebben dat niet sterk afwijkt van dat van  
20 de vulmassa, respectievelijk de viscositeit van de vulmassa hoog genoeg is om een uitzakken van de kristallen of bolletjes gedurende de levensduur van het kleurstift te voorkomen. Zulks kan door de vakman in elk zich voordoend geval eenvoudig experimenteel worden vastgesteld.

25 Als variant op een in een punt uitlopend kleurstift is het ook mogelijk de punt aan weerszijden te verbreden tot een spleet, die zich bij voorkeur niet verder uitstrekt dan de diameter van het kleurstift. In deze uitvoeringsvorm wordt de mogelijkheid geschapen tot het afzetten van banen in  
30 plaats van strepen, hetgeen voor de beoogde jonge gebruiker een leerzame invloed kan hebben. De gebruiker kan dan namelijk afhankelijk van de stand van het kleurstift, en meer in het bijzonder de spleet, ten opzichte van de bewegingsrichting, lijnen of banen afzetten, waarvan de breedte begrensd wordt  
35 door als minimum afmeting, een lijn, die verkregen wordt bij beweging van het kleurstift over het te kleuren oppervlak in het verlengde van de spleet, tot als grootste afmeting de volledige breedte van de spleet bij beweging van het kleurstift over het te kleuren oppervlak in een richting loodrecht  
40 op de spleet. Daartussen gelegen breedten worden verkregen bij

een tussen deze beide uitersten gelegen positie van de spleet ten opzichte van de bewegingsrichting.

Als verdere variant is het mogelijk meer dan één uitmonding in de vorm van punten en/of spleten in het kleurstift te hebben. Indien deze aangesloten zijn op één en hetzelfde kanaal hebben alle aldus verkregen lijnen en/of banen dezelfde kleur. Indien aangesloten op verschillende kanalen, die op overigens bekende wijze in de mantel zijn aangebracht, is het mogelijk door gebruik van verschillend gekleurde vulmassa lijnen en/of banen in verschillende kleuren op een oppervlak te kunnen aanbrengen. De uitmondingen kunnen naast elkaar gelegen zijn of willekeurig over het uiteinde van het kleurstift verdeeld zijn.

Tenslotte kunnen aan het materiaal van de mantel en/of de vulmassa aromastoffen toegevoegd worden om de gewenste smaak te verkrijgen.

Het onderstaande voorbeeld dient ter nadere toelichting van de uitvinding.

#### Voorbeeld

20 Een traditionele zuurstang wordt op gebruikelijke wijze vervaardigd met een holle kern in de asrichting van de lengteas, door tijdens het gieten een metalen staaf van geschikte afmeting in de asrichting te plaatsen, en deze na opstijven van de gietmassa te verwijderen. De onderkant van de gietmal loopt taps toe en de daarin aanwezige, door de staaf veroorzaakte uitsparing heeft een diameter van 5 mm en in een parallelle uitvoering 1 mm. Nadat de staaf verwijderd is, wordt in het aldus ontstane kanaal een mengsel van mono- en diglyceriden met daarin opgenomen annatto als gele kleurstof, 30 gebracht, zoals onder meer in de margarineindustrie gebruikelijk. In het onderhavige geval geschiedt het inbrengen met behulp van een injecteerinrichting, die bij uitvoeren van voldoende druk het mengsel in het kanaal brengt. De aldus gevulde zuurstang is voor gebruik gereed. Het gereede produkt geeft bij 35 bewegen van de punt van de zuurstang over een koekje of ouwel een gele streep. Overigens wordt ook bij verplaatsen van de punt van de zuurstang over het oppervlak van een vel papier een gele lijn verkregen als afspiegeling van de baan die over het papier is afgelegd.

Conclusies:

1. Eetbare kleurstift, met het kenmerk, dat het is samengesteld uit een eetbare mantel, voorzien van tenminste één kanaal, gevuld met een van een kleurstof voorziene of natuurlijk gekleurde eetbare vulmassa, waarbij het kanaal 5 uitmondt in een punt en/of spleet.
2. Kleurstift volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat het materiaal van de mantel niet smelt bij vasthouden in de hand.
- 10 3. Kleurstift volgens conclusie 1 of 2, met het kenmerk, dat dat de vulmassa eetbare kristallen of bolletjes bevat.
- 15 4. Kleurstift volgens één of meer van de voorgaande conclusies, met het kenmerk, dat het kanaal uitmondt in een punt met een diameter van ten hoogste 5 mm.
- 20 5. Kleurstift volgens conclusie 4, met het kenmerk, dat het kanaal uitmondt in een punt met een diameter van ten hoogste 1 mm.
- 25 6. Kleurstift volgens één of meer van de voorgaande conclusies, met het kenmerk, dat het kanaal uitmondt in een spleet.
7. Kleurstift volgens conclusie 6, met het kenmerk, dat de spleet een breedte heeft van ten hoogste 5 mm.
- 30 8. Kleurstift volgens conclusie 7, met het kenmerk, dat de spleet een breedte heeft van ten hoogste 1 mm.
9. Kleurstift volgens één van de conclusies 6 tot 8, met het kenmerk, dat de lengte van de spleet ten hoogste de 35 grootste diameter van de mantel is.
10. Kleurstift volgens één of meer van de voorgaande conclusies, met het kenmerk, dat een eetbare dop het afsluit.

8403182

**THIS PAGE BLANK (USPTO)**